



Plats d'accompagnement

Bruschettas à la fraise

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes fraises
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
30 grammes d'amandes effilées (rôties)
250 grammes de fromage à la crème
1 cuillère à café de extrait de vanille
1 cuillère à soupe rondelle de citron
2 cuillères à soupe de sucre
poignée feuilles de menthe
1 sachet de sucre vanillé
1 ciabatta (grosse)
sucre en poudre
beurre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 220°C. Coupez les fraises en deux et mélangez-les avec le vinaigre balsamique, le sucre, l'extrait de vanille et le zeste de citron. Répartissezles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 8 minutes.

Coupez la ciabatta en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Tartinez-les avec du beurre, saupoudrez de sucre vanillé et rôtissezles bien dorées sur les deux côtés dans une poêle à crêpe chaude.

Tartinez le pain avec le fromage à la crème, répartissez dessus les fraises chaudes et saupoudrez avec les amandes effilées. Décorez avec la menthe et un peu de sucre en poudre.

Ustensiles de cuisine

Four

